

Käseburger an Petersilienpesto

4 Sesambrötchen

Pesto:

3 Bund Petersilie

60 g Pinien

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Olivenöl

wenig Salz

1 dl Gemüsebouillon

Burger:

375 Yasoya, zerdrückt

80 g Parmesan, gerieben

1 Ei

wenig Öl zum Braten

geröstete Pinienkerne

Für den Pesto Pinien, Peterli und Knoblauch im Cutter hacken. Öl, Salz und Bouillon beifügen.

Für die Burger Zutaten zu einer Masse mischen, Burger formen und im heissen Öl braten, zwischen den Brötchen anrichten und mit gerösteten Pinien und dem Pesto servieren.